

Linde

HOTEL | LANDGASTHOF



Kulinarischer Herbst

Weißweine

Grüner Veltliner „Geyern-Satz“ 2020

Weingut Bannert, Obermarkersdorf – Weinviertel	1/8l	4,70 €
	0,75l	28,00€

Riesling „Urgestein“ 2020

Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois –Kamptal	1/8l	5,00 €
	0,75l	30,00€

Chardonnay „Classic“ 2020

Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon-Neusiedlersee	1/8l	4,50 €
	0,75l	27,00€

Sauvignon Blanc 2020

Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon-Neusiedlersee	1/8l	4,50 €
	0,75l	27,00€

Roséwein

Kremstaler Rose Pink 2020

Weingut Meinhard Forstreiter, Hollenburg-Kremstal	1/8l	4,20 €
	0,75l	25,00€

Rotwein

Zweigelt 2020

Weingut Hannes Reeh, Andau – Burgenland	1/8l	4,90 €
	0,75l	29,50€

Cabernet Sauvignon „100 Days“ 2018

Weingut Keringer, Mönchhof – Neusiedlersee	1/8l	6,50 €
	0,75l	39,00€

Blaufränkisch Klassik „Traubendieb“ 2019

Weingut Eichenwald, Horitschon-Burgenland	1/8l	4,90 €
	0,75l	29,50€

„Heideboden“ Cuvée 2019 (ZW, BF, SL)

Weingut Keringer, Mönchhof-Neusiedlersee	1/8l	5,40 €
	0,75l	32,00€

Prosecco Spumante DOC Treviso
Le Contesse, Venetien
Glas 0,1 - 4,80€
0,75 l - 29,50€

☞

Prosecco Rosé
Le Contesse, Venetien
Glas 0,1 - 4,80€
0,75 l - 29,50€

☞

„Haus Aperó“
Prosecco, mit Bratapfellikör
5,80€

☞

„Hugo“
Prosecco, Holundersirup
frische Minze, Soda
5,80€

☞

Mojito alkoholfrei
mit frischer Minze
4,20€

☞

Aperol-

Spritzer
Aperol, Weißwein
Soda
5,80€

Prosecco
Aperol, Prosecco
Soda
5,80€

Aperitif

Vorspeisen

Knoblauchbaguette (AFGLM)

Garlic Baguette

3,50€

Bunte Blattsalate (AO)

Balsamico Dressing, Kürbiskernöl

Leaf salads, balsamic dressing, pumpkin seed oil

4,90€

Gemischte Salate der Saison (AGOFLM)

Sherry Dressing, Gartenkresse, Croûtons

Seasonal salads, Sherry dressing, garden cress, croutons

5,50€

Feldsalate (ACO)

Apfel-Barrigue Dressing

ingelegter Kürbis, gebratener Bauernspeck

Lamb's lettuce salad, apple barrigue dressing

pickled pumpkin, roasted bacon

9,50€

Beef Tatar (AMCGD)

der Klassiker vom allerfeinsten

15,50€ - als Vorspeise (starter)

22,50€ - als Hauptspeise (main course)

Geflammtes Wälder Ziegenkäse (MGOAC)

Kapuzinerkresse Sorbet

ingelegte Herbstfrüchte, Blattsalate

Flamed goat chees, nasturtium sorbet

pickled fruits, leaf salad

12,90€

Kürbisrahmsuppe (LOGAC)
gebackene Maroni-Portweinknödel
Cream of pumpkin, chestnut port wine dumpling
6,50€

Wildkraftsuppe (LOGAC)
Steinpilzfrittaten
Game consommé, sliced boletus pancake
6,20€

Kraftsuppe vom Tafelspitz mit (LF)
❖ Kaspressknödel (ACFGL)
❖ Grießknödel (ACGL)
❖ Leberknödel (ACGL)
Consommé with
❖ cheese dumpling
❖ semolina dumpling
❖ liver dumpling
5,90€

Suppen

Regional und Saisonal:

Unserer Küche ist es besonders wichtig auf Regionalität zu achten.

Mozzarella, Eier	Heldernhof, Familie Gerer, Höchst
Fisch	Fischereibetrieb Nagel Peter, Höchst
Kartoffeln	Armin Blum, Höchst
Gemüse	Mahlerhof, Höchst
Käse	Sennerei Hittisau, Bregenzerwald
Ziegenkäse	Ferdl's Käslädele Riefensberg, Bregenzerwald
Wild	Peter Steurer (Senior Chef), Bregenzerwald
Milchprodukte	Vorarlbergmilch, Feldkirch
Brot	Konsumbäckerei, Höchst
Speck	Metzgerei Natter, Bregenzerwald
Wurstwaren	Metzgerei Walser, Meiningen

Lindenklassiker

Wiener Schnitzel

(ACG)

Pommes frites

Viennese style escalope, french fries
vom Kalbsrücken (veal) 19,50€
vom Schwein (pork) 14,90€

Filetspieß, Pfeffer- oder Zigeunersauce (GLO/L)

Pommes frites

Filet skewer, pepper- or hungarian bell pepper sauce
french fries
22,50€

Medaillons vom Schweinefilet (ACGLO)

leichte Kräuterrahmsauce, Schwenkgemüse
feine hausgemachte Butternudeln
Medallions of pork tenderloin, herb cream sauce
mixed vegetables, homemade butter noodles
21,50€

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ (GLOAC)

Spätzle

Beef "Stroganoff", "Spätzle"
24.80€

Unsere Lindenklassiker sind auch als kleine Portion erhältlich.

Our Linde classics are also available as a small order.

- 2,00 €

Lindenklassiker

Zwiebelrostbraten von der Beiried (GLMOA)

Zwiebelsauce, Speckbohnen

Bratkartoffeln

Roasted slices of beef sirloin, fried onions sauce

beans with bacon, roast potatoes

24,50€

Gegrilltes Rindsfiletsteak (ACNGLO)

Pfefferrahmsauce, knackiges Marktgemüse

hausgemachte Kroketten

Roasted steak of beef tenderloin, creamy pepper sauce

vegetables, homemade croquettes

200g 32,90€

250g 36,90€

300g 39,90€

Gegrilltes Entrecôte vom Rinderrücken (GLMOA)

Kräuterbutter, hausgemachte Grillsaucen

bunter Salat

Roasted entrecôte steak, herbed butter

barbecue sauces, leaf salad

200g 25,00€

300g 29,90€

360g 32,90€



Fisch & Vegetarisch

Gebratenes Felchen (DOLG)

Blattspinat, Risotto mit eingelegten Zitrusfrüchten
Roasted white fish, leaf spinach,
lemon risotto
27,50€

Gebratenes Zanderfilet (LOGDAC)

Tomaten-Oliven-Kruste
Erbsenschoten, Safranrisotto
Pikeperch, tomatoe-olive crust, peapods, saffron risotto
27,90€

Kürbisrisotto (LOG)

(vegetarisch oder vegan)
grüner Spargel,
Pumpkin risotto, green asparagus
16,90€

Vorarlberger Käsespätzle (ACGLMO)

Kartoffel-Blattsalat
„Käsespätzle“, potato leaf salad
14,50€

Empfehlungen

Hirschfilet, Holunder-Gin Sauce (NOGACHL)
herbstliches Schwenkgemüse, Lindeknödel
Deer fillet, elder gin sauce, vegetable, "Linde" dumpling
33,90€

Mit Nüssen gebackenes Hirschschnitzel (HOLGAC)
Himbeer-Blaukraut, Rosmarinstampf
Deer escalope baked in nuts
raspberry red cabbage, mashed potatoes with rosemary
23,90€

Geschmorter Hirschkalbstafelspitz (LOACG)
Rahmwirsing, Serviettenknödel
Braised deer calf, creamy savoy cabbage, bread dumpling
22,50€

Dry aged Alpschweinesteak (LAGO)
Bergpfeffersauce
Brokkolirosen, hausgemachte Nudeln
Dry aged pork steak, pepper sauce, broccoli, homemade noodles
26,90€

Edelbrände (€ je 2 cl)

Schobel, Höchst

Quitte	€ 6,90
Johannisbeere	€ 6,90
Heidelbeere	€ 6,90
Traubenkirsche	€ 6,90
Saubirne	€ 6,90
Kirsche	€ 6,90

Fink, Höchst

Zwetschge	€ 5,20
Blutorange	€ 5,20
Saubirne	€ 5,20

Bertel, Bildstein

Saubirne	€ 5,20
Marille	€ 5,20
Muskat Trauben Grappa	€ 5,20

Prinz, Hörbranz

Alte Kirsche	€ 5,20
Alter Bodenseeapfel	€ 5,20
Alte Marille	€ 5,20
Alte Waldhimbeere	€ 5,20
Alte Williams-Christbirne	€ 5,20

Pfanner, Lauterach

Obstler	€ 4,00
Himbeergeist	€ 4,50

Grappa (€ je 2 cl)

Grappa Di Merlot Nanino	€ 6,90
Grappa di Amarone Giare	€ 6,90
Grappa Riserva di Enoglam Srl	€ 6,90
Grappa di Bertà tre Soli Tre	€ 9,50

Liköre (€ je 4 cl)

Amaretto	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Grand Manier	€ 5,90
Frangelico	€ 4,50
Baileys	€ 4,50



Allergieinformation – Legende

Geschätzter Gast,

laut EU-Verordnung sind wir verpflichtet
Allergene Stoffe in Lebensmittel auszuweisen.

Achten Sie auf die Informationen in den Klammern.
Die angegebenen Großbuchstaben geben Auskunft
über die enthaltenen EU-Allergenzutaten.

Den Allergencode entnehmen Sie
aus der unten angeführten Legende.

Wenn Sie auf eine bestimmte Allergenzutat verzichten wollen –
Sprechen Sie uns an!
Gerne werden wir versuchen, auf Basis der Möglichkeiten
Ihren Wunsch zu erfüllen.

Legende EU-Allergengruppen – Allergencode

Gluten (gluten)	A	Nüsse (nuts)	H
Krebstiere (crustaceans)	B	Sellerie (celery)	L
Ei (egg)	C	Senf (mustard)	M
Fisch (fish)	D	Sesam (sesame)	N
Erdnuss (peanut)	E	Sulfite (sulphites)	O
Soja (soy)	F	Lupinen (lupines)	P
Milch/Laktose (milk/lactose)	G	Weichtiere (molluscs)	R